



Barbecue au gaz naturel

AVERTISSEMENT
Une installation, un ajustement, une altération, une utilisation ou un entretien inadéquat peut causer des blessures ou des dommages matériels.
Lisez attentivement les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant de procéder à l'installation ou à l'entretien de cet équipement.

DANGER
Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

DANGER
N'utilisez PAS le barbecue au gaz pour la cuisson à l'intérieur ou comme mode de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie. N'utilisez PAS le barbecue sur des bateaux ou dans des véhicules de camping.

AVERTISSEMENT EN VERTU DE LA PROPOSITION 65
Des produits chimiques, qui, en Californie, sont reconnus comme étant la cause de cancers ou d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices sont générés par la combustion du propane.

AVERTISSEMENT
POUR VOTRE SÉCURITÉ :
À utiliser à l'extérieur seulement (et non dans un endroit clos)



VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS ASSEMBLEZ CET APPAREIL POUR UNE AUTRE PERSONNE, DONNEZ-LUI CE GUIDE POUR QU'ELLE PUISSE S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

VOUS POUVEZ COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE PAR COURRIEL AU SERVICE@BBQTEK.COM OU SANS FRAIS, PAR TÉLÉPHONE, AU 1-877-885-8225, DE 7 H À 16 H (HNP), DU LUNDI AU VENDREDI.





Centre Du Service: 1-877-885-8225

Fonctionnement du barbecue - Étapes 1-2-3

Avant la cuisson

Étape 1 Gardez votre barbecue à une distance sécuritaire de votre domicile.
Étape 2 Procédez toujours à une vérification des fuites sur tous les tuyaux et raccords.
Étape 3 Gardez le barbecue hors de la portée des enfants.

Pendant la cuisson

(Pour éviter le déclenchement des vannes de sécurité, veuillez suivre minutieusement les instructions suivantes!)

Étape 1 Ouvrez d'abord le couvercle, puis le réservoir de gaz lentement.
Étape 2 Tournez seulement un bouton à la fois lors de l'allumage du barbecue.
Étape 3 Utilisez des gants protecteurs lorsque le barbecue devient chaud.
Étape 4 Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.

Après la cuisson

Étape 1 Faites toujours chauffer le barbecue de 10 à 15 minutes pour calciner les résidus de nourriture.
Étape 2 Attendez jusqu'à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant de fermer le couvercle.
Étape 3 Nettoyez les résidus de graisse pour éviter un incendie de graisse et couvrez votre barbecue pour prévenirla rouille.



AVERTISSEMENT:

1. N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou tout autre liquide à vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



DANGER:

Si vous détectez une odeur de gaz, vous devez :
1. Fermer l'alimentation en gaz de votre appareil;
2. Éteindre toute flamme nue;
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à distance de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

Assurez-vous de toujours lire et comprendre les **AVERTISSEMENTS** et les **INSTRUCTIONS** contenus dans ce guide avant de tenter d'utiliser ce barbecue au gaz propane; vous éviterez ainsi des blessures ou des dommages matériels possibles.

Veuillez toujours conserver ce guide pour vous y référer ultérieurement.

Table des matières

Pour votre sécurité

Cher client,
Félicitations pour l'achat de votre nouveau barbecue! Vous avez fait le bon choix. Le présent guide contient des instructions pour l'assemblage, des suggestions pour la cuisson et des conseils pratiques ainsi que des directives relatives au fonctionnement sécuritaire, à l'entretien et à l'utilisation appropriés de votre barbecue. Notre personnel chevronné s'efforce de vous offrir un produit facile à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes concernant ce produit, veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1-877-885-8225, entre 7 h et 16 h (HNP), du lundi au vendredi.

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de tels codes, utilisez le Code national de gaz naturel, ANSI Z223.1/NFPA54. Référez-vous au Code d'installation du gaz naturel et du gaz propane CSA B149.1, ou au Code d'entreposage et de manutention du gaz propane B149.2.

AVIS IMPORTANT : LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION

La sécurité d'abord!
Assurez-vous de lire et de comprendre tous les avertissements et toutes les précautions avant d'allumer votre barbecue.

 **AVERTISSEMENT:**

1. Ce barbecue est conçu pour un usage extérieur seulement. Il ne devrait jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ni dans tout autre espace clos.
2. L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affecter les facultés d'une personne, l'empêchant d'assembler cet appareil correctement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
3. Ouvrez toujours le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur emprisonnées qui s'en échappent pourraient causer des brûlures graves.
4. Placez toujours le barbecue sur une surface dure et à niveau, le plus loin possible des matières combustibles et des structures. Une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez pas un barbecue allumé sans surveillance.
6. Gardez le barbecue hors de la portée des enfants et des animaux en tout temps.
7. Ce barbecue ne peut être placé sur une table. Ne le placez pas ce sur aucun type de table.
8. N'utilisez pas ce barbecue dans des conditions de grands vents.
9. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du gaz propane.
10. Ne tentez pas de raccorder ce barbecue au système autonome d'alimentation en gaz propane d'une caravane, d'une autocaravane ou d'une résidence.
11. N'utilisez pas de gaz d'allumage pour charbon de bois ou d'essence à briquet.
12. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour l'allumage.
13. Cet appareil au gaz conçu pour l'extérieur n'est pas destiné à être installé sur un véhicule récréatif ou unbateau.
14. Ne tentez pas de déplacer le barbecue lorsqu'il est allumé.
15. N'utilisez pas le barbecue s'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les pièces sont fixées solidement et resserrées en place.
16. Maintenez tout objet ou surface combustible à une distance d'au moins 127 cm (50 pouces) du barbecue, et ce, en tout temps. N'utilisez PAS ce barbecue ou tout autre appareil au gaz dans un endroit clos ou près de constructions combustibles non protégées.
17. N'utilisez pas le barbecue dans une atmosphère explosive. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
18. N'essayez pas d'utiliser ni d'assembler le barbecue s'il manque des pièces ou si elles sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

 **MISE EN GARDE - Prévention des brûlures**

1. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas aux éléments en métal du barbecue jusqu'à ce qu'ils ne soient complètement refroidis (au moins 45 minutes) ou à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants protecteurs, mitaines pour le barbecue, etc.)
2. Ne modifiez pas le barbecue d'aucune façon.
3. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. Si vous constatez de l'usure ou de l'abrasion, ou s'il est coupé ou qu'il fuit, il est important de remplacer le tuyau avant de faire fonctionner l'appareil. L'ensemble de tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant.
4. Éloignez les tuyaux à gaz le plus loin possible des surfaces chaudes ou des débordements de graisse chaude.

Emplacements sécuritaires pour utiliser ce barbecue conçu pour l'extérieur

 **DANGER:**

N'utilisez jamais ce barbecue conçu pour l'extérieur à l'intérieur de tout bâtiment, garage, remise ou passage recouvert, ou à l'intérieur de tout bateau, caravane ou véhicule récréatif. Vous préviendrez ainsi les risques d'incendie et la possibilité d'empoisonnement au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.

 **AVERTISSEMENT:**

N'utilisez pas cet appareil sous des matériaux combustibles ou dans un endroit couvert (p. ex., auvents, vérandas, parasols, ou belvédères).

Avant de l'allumer, assurez-vous toujours que ce barbecue n'est pas placé sous le débord d'une maison, d'un garage ou d'autre structure. Un débord fera dévier les montées de flammes intermittentes et la chaleur par rayonnement dans la structure même, ce qui pourrait causer un incendie.

Assurez-vous toujours de placer ce barbecue à plus de 127 cm (50 pouces) de tout immeuble ou matériel combustible avant de l'allumer et de ne pas ranger d'essence ou d'autres substances volatiles à proximité du barbecue. (Voir le schéma ci-contre). La température d'un incendie de graisse ou de la chaleur par rayonnement pourrait être suffisante pour allumer un combustible ou des substances volatiles à proximité. Placez toujours ce barbecue à un endroit où il y a suffisamment d'air de combustion et de ventilation mais jamais dans la trajectoire directe d'un vent fort.

50 pouces
50 pouces

Ne laissez jamais le barbecue allumé sans surveillance afin de prévenir l'éruption d'incendies de graisse non maîtrisés.

N’essayez jamais de déplacer ce barbecue lorsqu’il est allumé ou encore chaud pour prévenir les blessures possibles.
Ne rangez jamais d'essence ou d’autres substances volatiles inflammables à proximité d’appareils générant de la chaleur pour ne pas provoquer un incendie.

Assurez-vous toujours que l’installation de ce barbecue est conforme aux exigences de tous les codes locaux ou qu’en l’absence de tels codes applicables, elle est conforme au Code national de gaz naturel ANSI Z223,NFPA 54 ou CAN/CGA-B149.2.



AVERTISSEMENT : Instruction d' équipement électrique

1. Pour pour éviter une décharge électrique, n'immergez pas le fil ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
2. Débranchez la prise quand l’appareil n ‘est pas en marche ou avant le nettoyage. Laissez se refroidir avant d’enlever ou remettre une pièces.
3. Ne jamais metre en marche un appareil à gaz à cuire extérieur avec un fil ou une prise endommagée, après un défauts de fonctionnement ou qui a été endommagé. Contactez le fabricant pour toute réparation.
4. Ne laissez pas le fil balancer au bord de la table ou toucher les surfaces brulantes.
5. N'utilisez pas un appareil à gaz à cuire extérieur pour des buts autres que prévu.
6. Branchez l'appareil directement dans la sortie de prise.
7. Utilisez seulement un circuit protégé par Interrupteur de Sol de Défaut (ISD) pour cet appareil à gaz à cuire extérieur.
8. Ne débranchez jamais la prise de fondation ni employez avec un adapteur de 2 fourches.
9. Utilisez seulement un fils d'extention avec des prises a 3 fourches, évaluée pour la puissance de l'équipement, et approuvée pour l'usage extérieur avec l’ inscription W-A.



DANGER – Utilisation sécuritaire du gaz

Le gaz naturel est inflammable et dangereux si manipulé incorrectement. Rendez-vous compte de ses caractéristiques avant d'employer n'importe quel produit de gaz naturel.

- Caractéristiques de gaz naturel: Inflammable, explosif sous pression, plus léger que l'air et bancs à dossier dans les piscines dans des milieux élevés.
- Dans son état normal, le gaz naturel n'a aucune odeur. Pour votre sûreté, un odorant a été ajouté.
- Ce gril est embarqué de l'usine pour l'usage de gaz naturel seulement



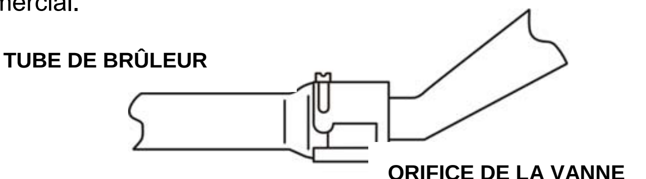
MISE EN GARDE:

- Il est essentiel de toujours garder propres le compartiment de la vanne du barbecue, ses brûleurs et les conduits d’aération.
- Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

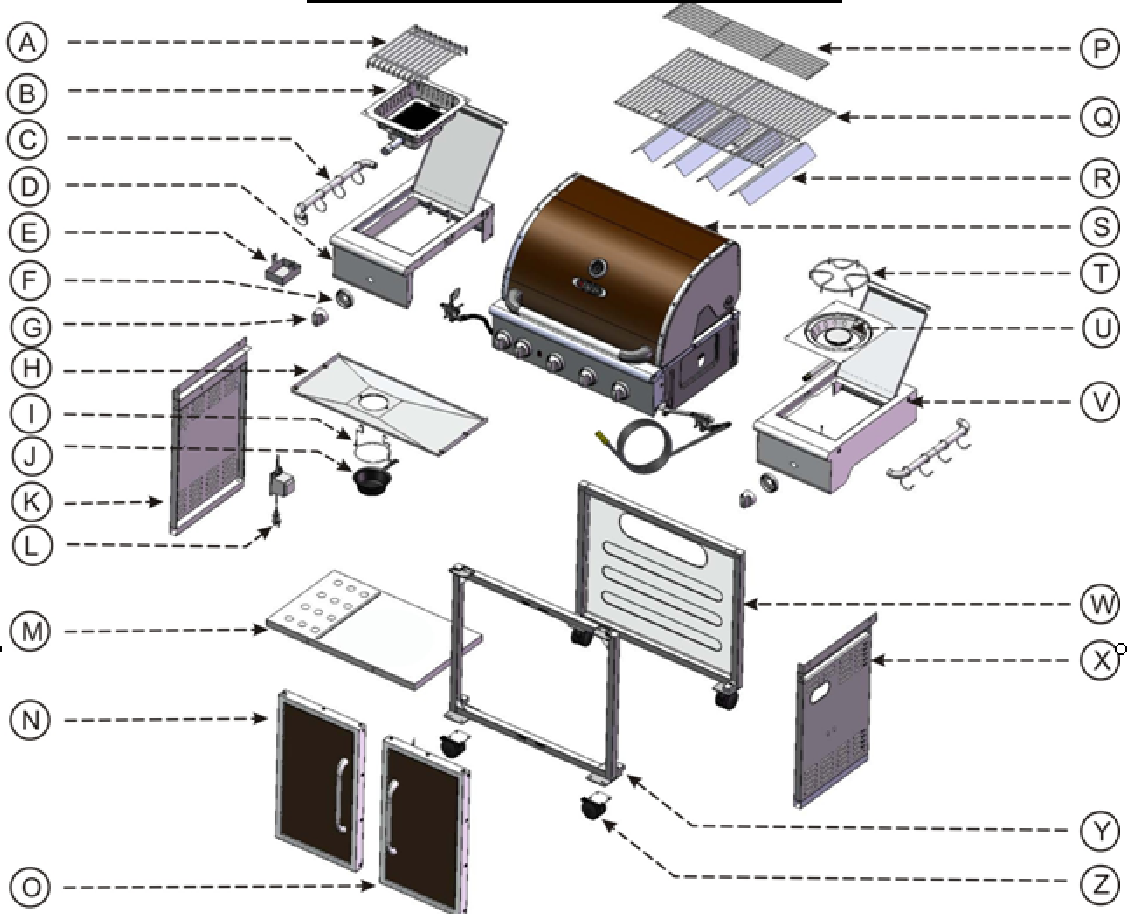
Étape 1. Inspectez tous les tuyaux et raccords et assurez-vous qu’ils sont solidement fixés.
Étape 2. Vérifiez et nettoyez les tubes de brûleurs pour enlever les insectes et les nids d’insectes en retirant le brûleur et en insérant une brosse nettoyante à bouteille dans chaque tube, pour vous assurer que le passage est dégagé.
*** Un tube obstrué peut causer un feu sous le barbecue. ***
Étape 3. Assurez-vous que l’orifice de la vanne pointe en angle droit et qu’il est complètement inséré dans le tube du brûleur.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Un tuyau de gaz naturel est exigé pour l'opération.
2.Ce barbecue n’est PAS conçu pour un usage commercial.

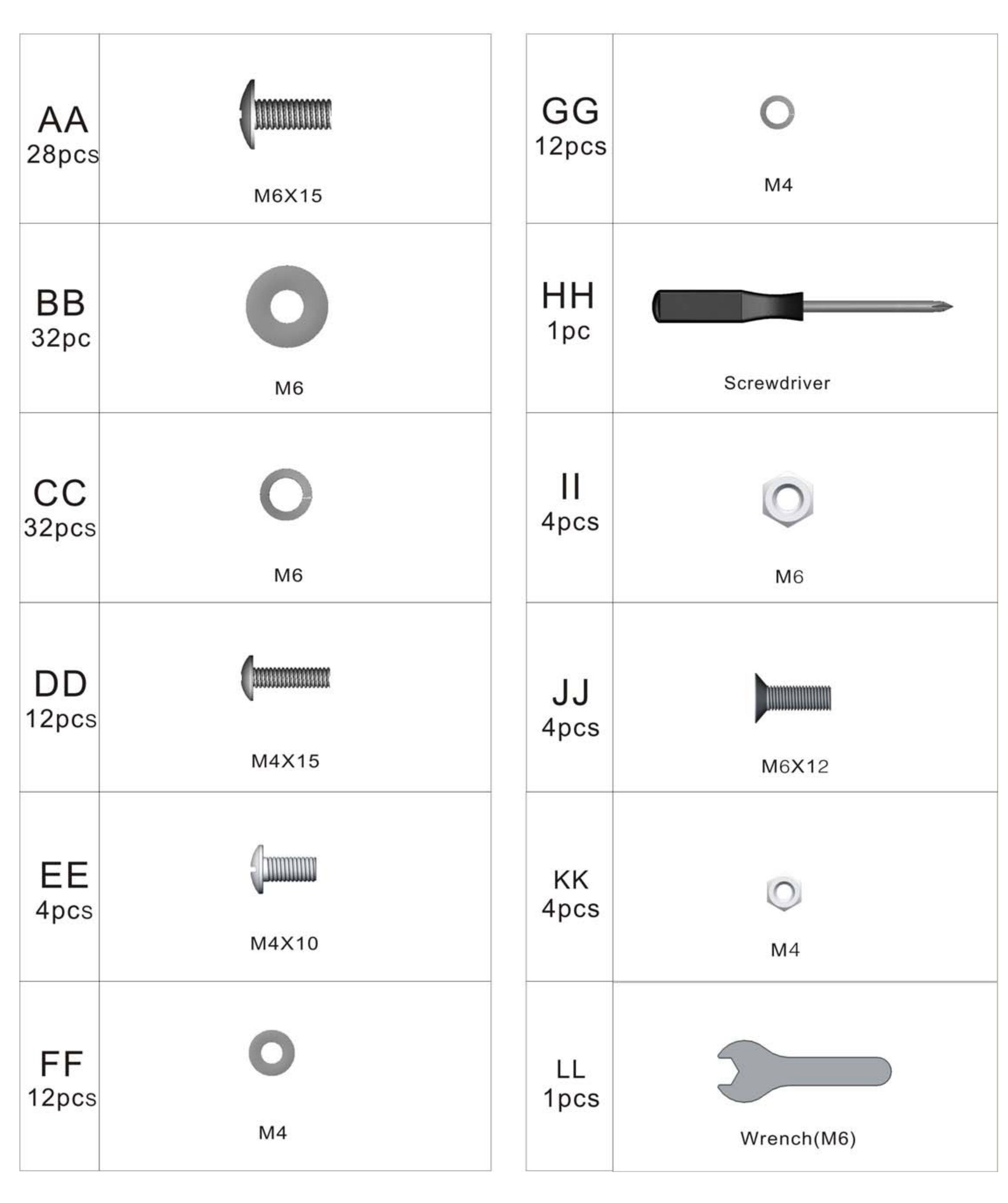


Contenu du paquet



A	Support du latéral brûleur gauche	1 pièce	**L**	Le Transformateur	1 pièce	**W**	Panneau arrière	1 pièce
B	Brûleur latéral gauche	1 pièce	**M**	Panneau de fond du chariot	1 pièce	**X**	Panneau latéral droit du chariot	1 pièce
C	Poignée latérale	2 pièces	**N**	Porte gauche	1 pièce	**Y**	Traverse-avant	1 pièce
D	Tablette gauche	1 pièce	**O**	Porte droite	1 pièce	**Z**	Roue	2 pièces
E	Contenant à graisse lateral	1 pièce	**P**	Réchaud	1 pièce			
F	Support du bouton lateral	2 pièces	**Q**	Grille de cuisson	2 pièces			
G	Bouton latéral	2 pièces	**R**	Plaque de rayonnement	4 pièces			
H	Plaque isolante thermique	1 pièce	**S**	Carter principal	1 pièce			
I	Support du Contenant à graisse	1 pièce	**T**	Support du latéral brûleur droit	1 pièce			
J	Contenant à graisse	1 pièce	**U**	Brûleur latéral droit	1 pièce			
K	Panneau latéral droit du gauche	1 pièce	**V**	Tablette droite	1 pièce			

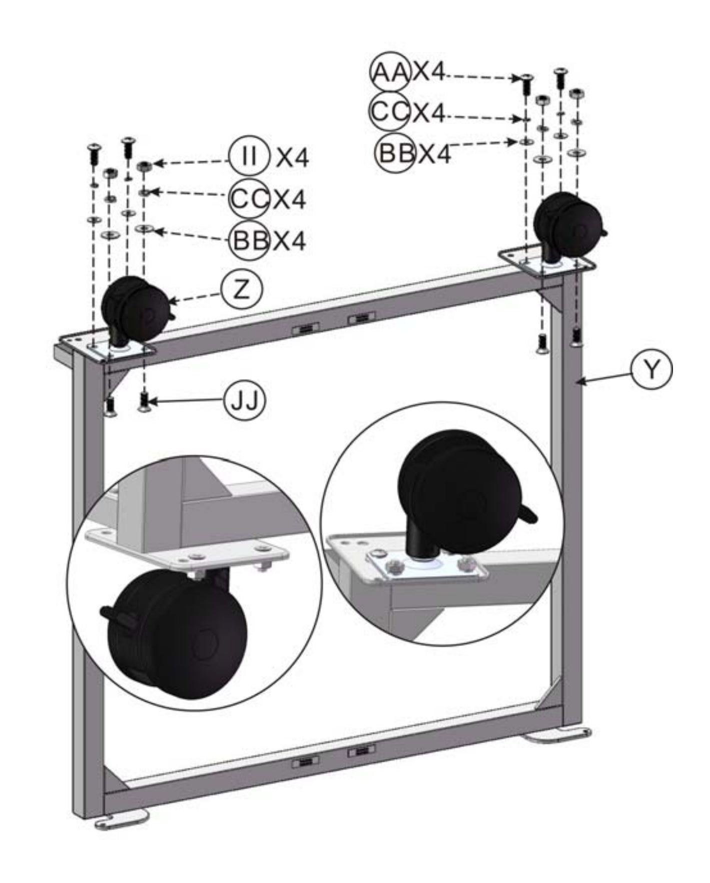
Contenu du materiel



Le matériel énuméré ci-dessus n'est pas mesuré à la taille exacte.

(Le tournevis est exigé à assemblage et est inclus pour votre convenance)

Instructions d`assemblage



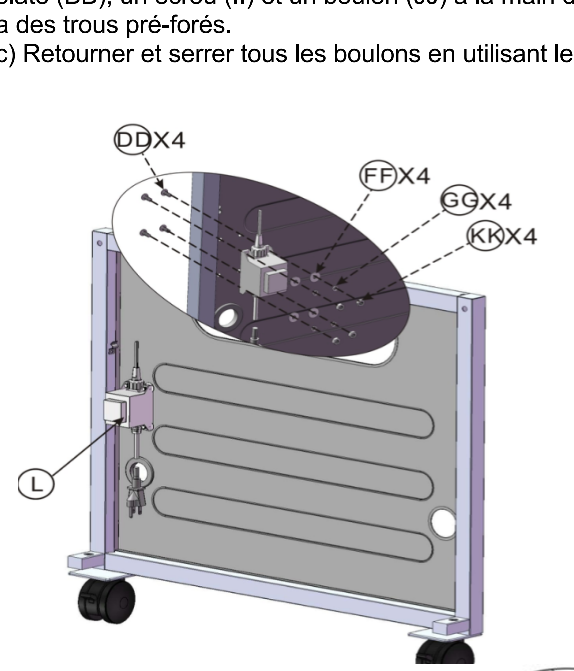
Enlevez tout le contenu du carton d'empaquetage.
Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant d'essayer l'assemblage. Une fois que le gril est entièrement assemblé, retournez et contrôlez pour vous assurer que tous les boulons sont bloqués. Au besoin, Serrez encore en utilisant le tournevis fourni.

Temps estimatif d`installation : 30 min

Étape numéro 1 (l'assemblage des roues)

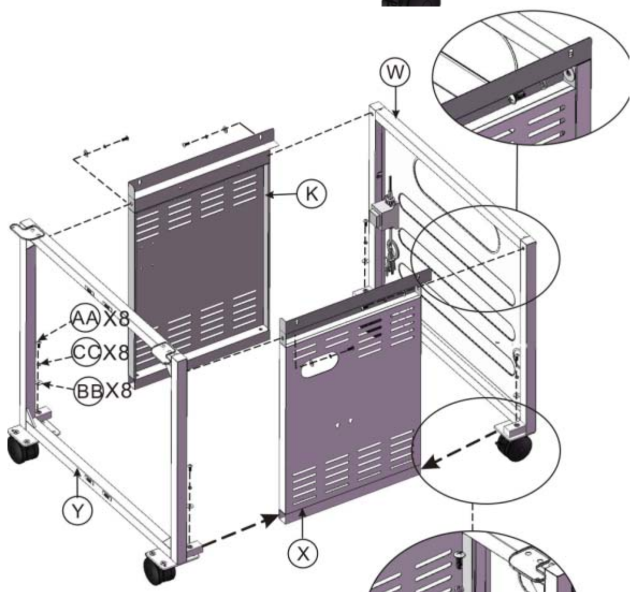
Notez : Avant de commencer l'assemblage, vérifiez que les deux roues sur le panneau arrière sont verrouillé**.**

a) Alignez les deux trous sur la roulette (Z) avec les deux trous sur la traverse-avant (Y)
b) Insérer un boulon (AA) avec une rondelle (CC), une rondelle plate (BB), un écrou (II) et un boulon (JJ) à la main dans chacun a des trous pré-forés.
c) Retourner et serrer tous les boulons en utilisant le tournevis.



Étape 2 (Le Transformateur)

a) Alignez les quatre trous sur le transformateur (L) avec les trous sur le panneau arrière du chariot (W) et insérez un écrou (KK), une rondelle à ressort (GG), une rondelle plate (FF) et un boulon (DD) dans chaque trou. Serrez les boulons jusqu'à bloquer.

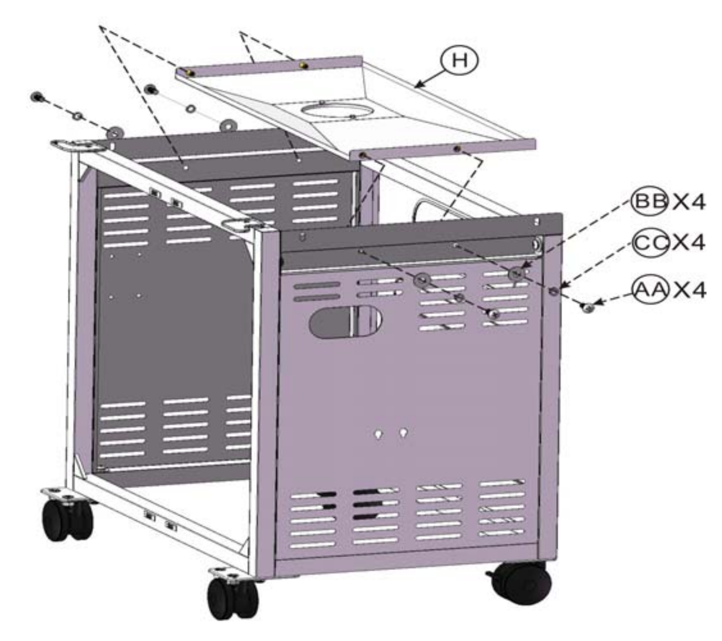


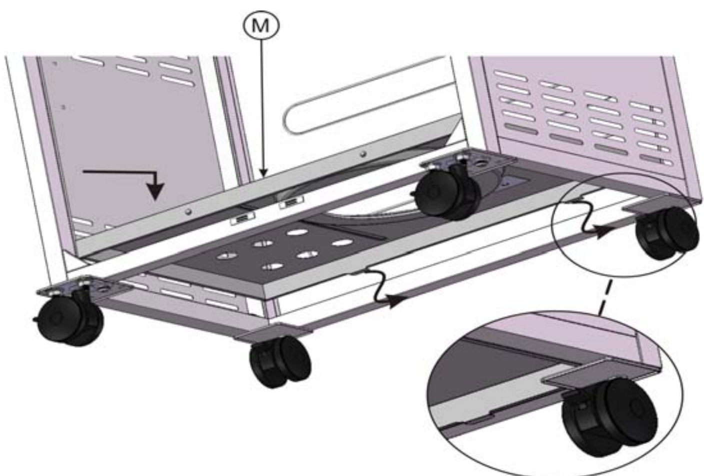
Etape numéro 3 (Le chariot)

a) Pousser la traverse-avant (Y) et le panneau latéral droit du chariot (X) ensemble et connectez bien, ensuite, poussez le panneau arrière du chariot (W) et le panneau latéral droit du chariot (X) et connectez bien. Rassurez-vous que toutes les connections sont sécurisées.
b) Alignez les deux trous sur la traverse-avant (Y) avec les trous sur Panneau lateral droit du chariot (X). Insérez un boulon (AA) avec une Rondelle à ressort (CC) et une Rondelle plate (BB) dans chacun des trous perforés. Serrez à la main jusqu`à bloquer.
c) Répétez la même procédure pour le panneau latéral droit du chariot et le panneau arrière du chariot.
d) Répétez la même procédure pour le panneau latéral gauche (K).
e) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

Etape numéro 4 (Plaque isolante)

a) Alignez les trous sur le panneau latéral gauche du chariot (K) avec les deux trous sur la Plaque isolante (H).
b) Insérez un boulon (AA) avec une Rondelle à ressort (CC) et une Rondelle plate (BB) dans chacun des trous perforés Serrez à la main jusqu`à bloquer.
c) Répétez la même procédure pour for the Plaque isolante et le Panneau latéral droit du chariot.
d) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



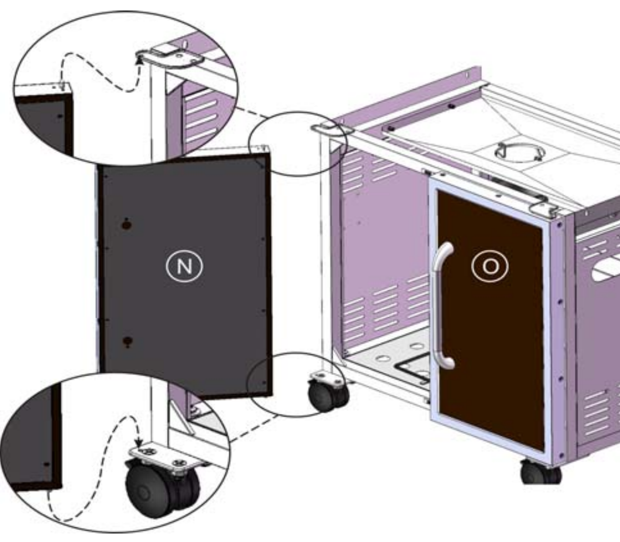


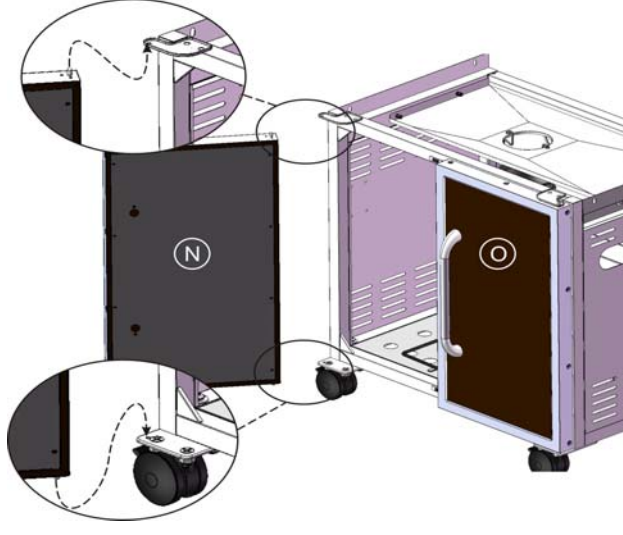
Etape numéro 5 (Le fond du chariot)

a) Placez le panneau du fond du chariot (M) sur l`armature du chariot comme démontré, rassurez-vous que les deux oreilles du panneau du fond du chariot sont sous l`armature du chariot. (Voir diagramme).

Etape numéro 6 (le contenant à graisse & le support du contenant à graisse)

a) Accrochez le support du contenant à graisse (I) dans les deux trous sur la plaque isolante.
b) Placez le contenant à graisse (J) sur le support du contenant à graisse.

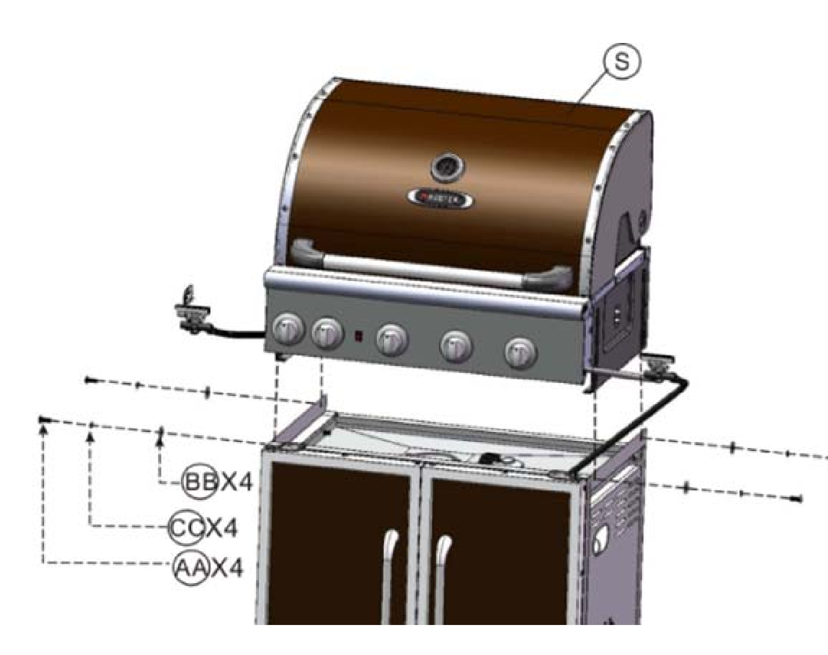




Etape numéro 7 (Les portes)

a) Insérez le pivot au fond de la porte gauche (N) dans le trou perforé sur le panneau du fond du chariot.
b) Abaissez le pivot sur le dessus de la porte gauche et insérez-le dans le trou perforé sur l`extrémité gauche de la traverse avant.
c) Répétez la même procédure pour la porte droite (O).
d) Fermez les deux portes.

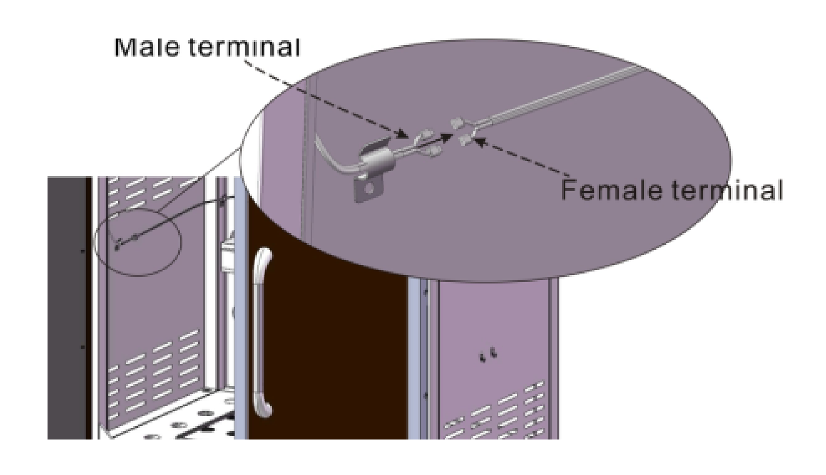




Etape numéro 8 (Installer le carter principal avec le chariot)

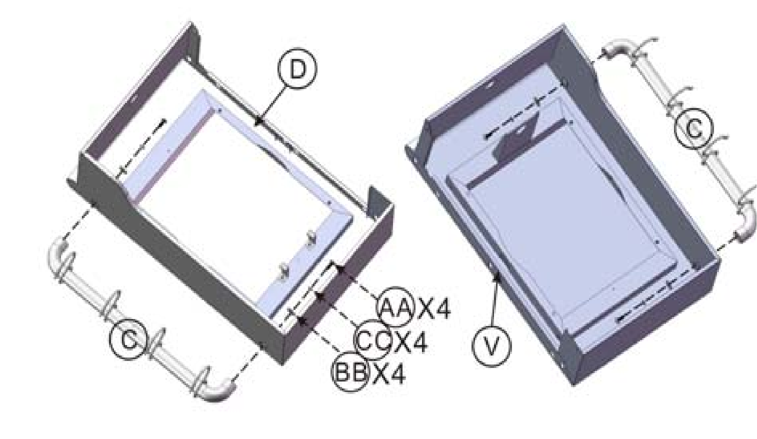
a) Mettez le carter principal (S) sur le dessus du chariot
b) Alignez les deux trous sur le dessus du panneau latéral droit avec les deux trous sur le côté droit du carter principal
c) Insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (BB) dans chacun des trous.
d) Serrez les boulons à la main jusqu`à bloquer.
e) Répétez la même procédure pour l`extrémité gauche.
f) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

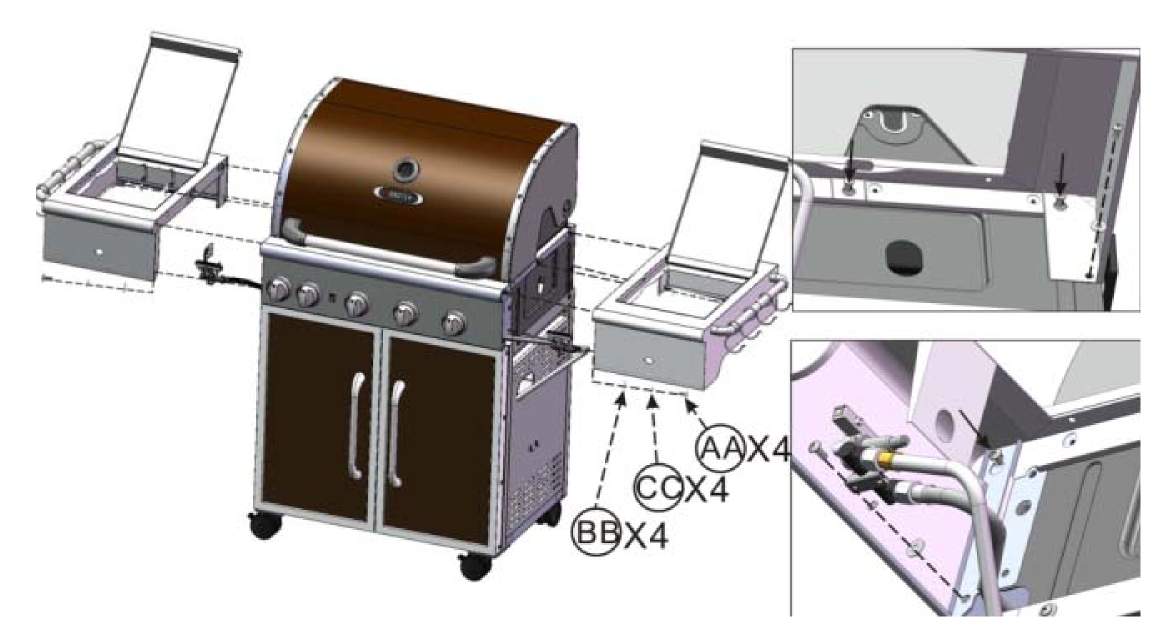
Attention:
Déballez l`assemblage du tuyau et regulateur situé à l`arrière du panneau de control avant d`installer le carter principal, et retirez le tuyau de dessous le panneau de control afin de le passer par le panneau latéral du chariot pour installer la tablette latérale droite.



Etape numéro 9 (Le Câble)
a) Insérez la borne masculine dans la borne femelle et puis placez le câble sur la bride préinstallée sur le panneau lateral gauche et le panneau arrière du chariot.

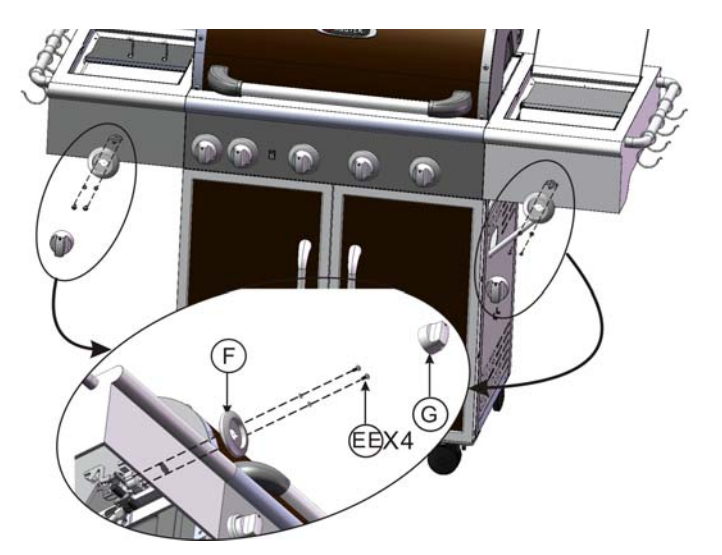
Etape numéro 10 (Assemblage du Cintre d`outil de barre latéral aux tablettes
a) Retournez la tablette gauche (D).
b) Alignez les trous sur l`extrémité du Cintre d`outil de barre latéral (C) avec les trous sur la tablette gauche (D).
c) Insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (BB) dans chaque trou perforé. Serrez les boulons à la main jusqu`à les bloquer.
d) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.
e) Répétez la même procédure pour l`assemblage de la tablette droite (V) et le cintre d`outil de barre latéral.





Etape numéro 11 (Assemblage des tablettes au carter principal)

a) Dévissez les 4 boulons latéraux (préinstallés) sur le côté droit du carter principal et permettez à ¼ de longueur des boulons de s`étendre du carter principal.
b) Alignez les trous sur la tablette droite (V) avec les boulons étendus du côté droit du carter principal. Abaissez la tablette droite jusqu'à ce qu`elle se bloque sur place.
c) Alignez les trous sur la tablette gauche avec les trous sur le panneau de contrôle et le carter principal.
d) Insérez un boulon (AA) avec une rondelle à ressort (CC) et une rondelle plate (BB) dans chaque trou perforé. (voir le diagramme). Serrez les boulons à la main jusqu`à les bloquer.
e) Répétez la même procédure pour l`assemblage de la tablette gauche (D) et le carter principal.
f) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

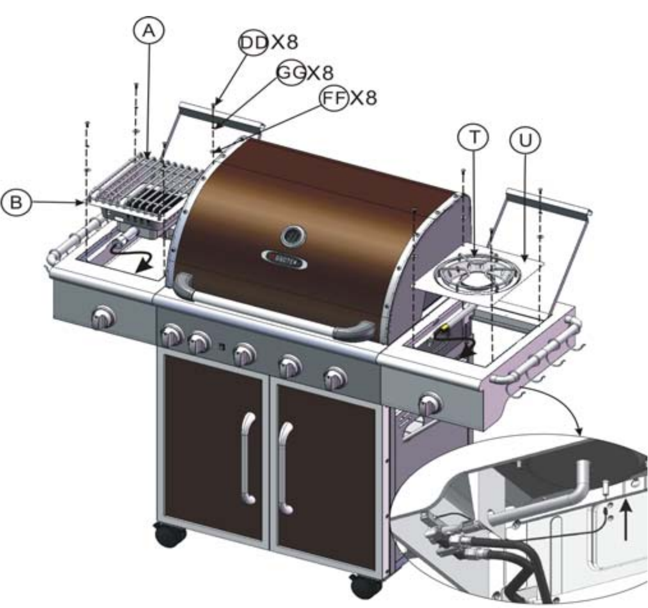


Etape numéro 12 (le bouton latéral & le support du bouton latéral)

a) Alignez les trous sur le support du bouton latéral (F) avec les trous sur la tablette droite et la valve du brûleur latéral. Vissez à la main un boulon (EE) dans chaque trou perforé.
b) Serrez tous les boulons avec le tournevis fourni
c) Insérez le bouton latéral (G) sur l'axe de valve.
d) Répétez la même procédure pour l`assemblage de la tablette gauche.

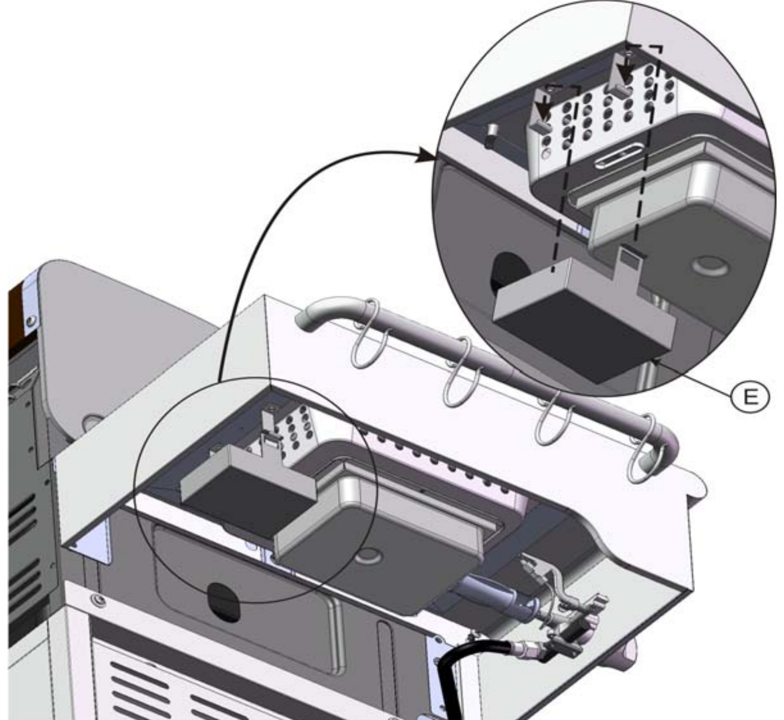
Étape numéro 13 (Les brûleur latéraux)

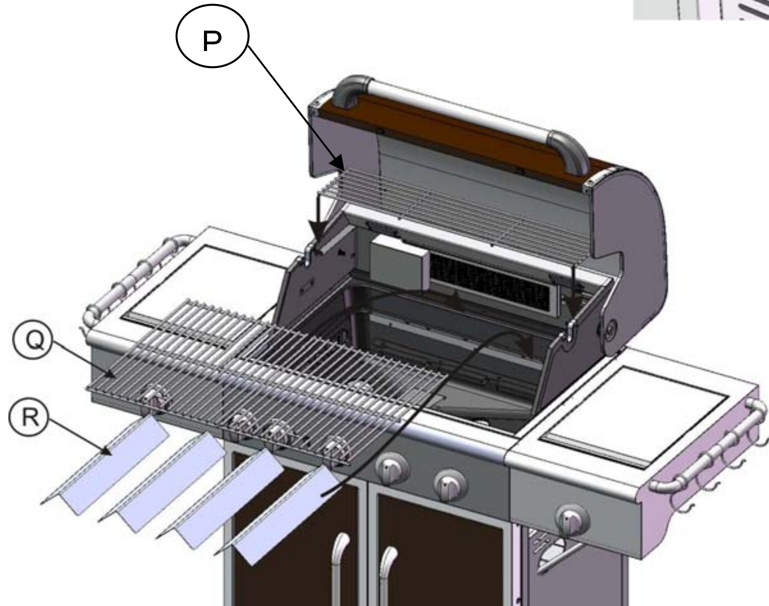
a) Ouvrez le couvercle brûleur latéral et placez le brûleur latéral droit (U) sur la tablette droite (V) et plpacez le brûleur latéral gauche (B) sur la tablette gauche (D). Rassurez-vous que le tube du venturi est bien connecté avec la valve.
b) Alignez les quatre trous sur le brûleur latéral droit (U) avec les trous sur la tablette droite. Insérez un boulon (DD) avec une rondelle à ressort (GG) et une rondelle plate (FF) dans chaque trou et serrez tous les boulons à la main. Répétez la même procédure pour l`assemblage du brûleur latéral gauche (B).
c) Placez the support du brûleur droit (T) sur le brûleur latéral droit (U); placerz le support du brûleur gauche (A) sur le brûleur latéral gauche et fermez les deux covercles.
d) Connectez the le fil d`allumage du brûleur lateral en le glissant sur l`électrode sur brûleur lateral droit (U). (Voir diagramme)
d) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.



Etape numéro 14 (le Contenant à Graisse Latéral)

Placez le contenant à graisse latéral (E) sur le crochet situé sous la tablette gauche (Voir diagramme).





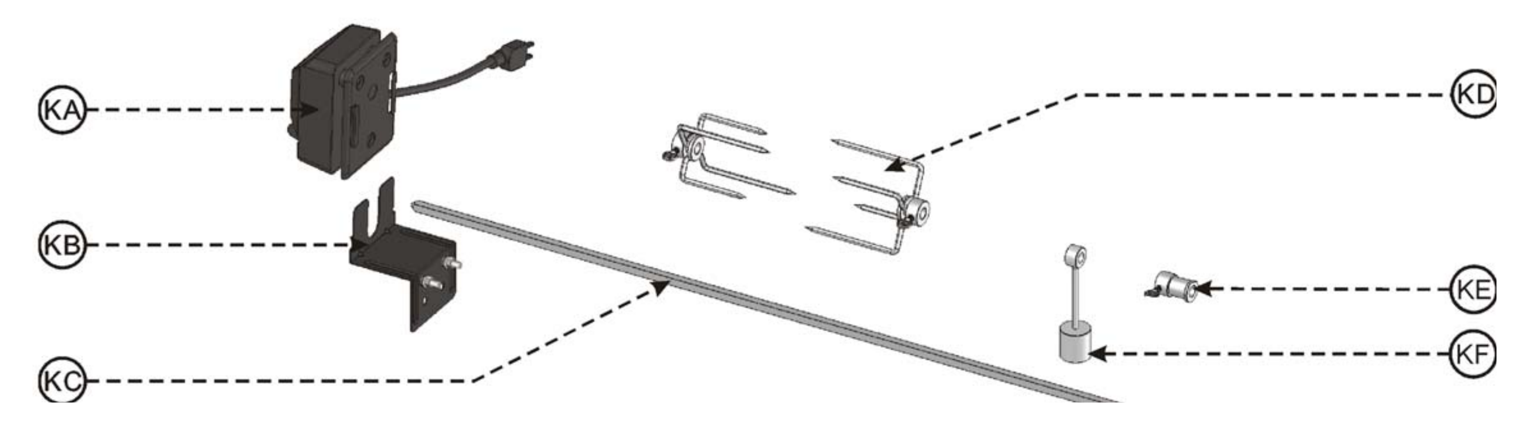
Etape numéro 15 (Plaques de rayonnement, grilles de cuisson et le Réchaud)

a) Placez les plaques de rayonnement (R) sur les supports des plaques de rayonnement.
b) Placez les grilles de cuisson (Q) au dessus des plaques de rayonnement.
c) Placez le Réchaud (P) sur son support comme démontré.
d) Fermez le couvercle.

Etape numéro 16 (Assemblage du tuyau de gaz naturel)

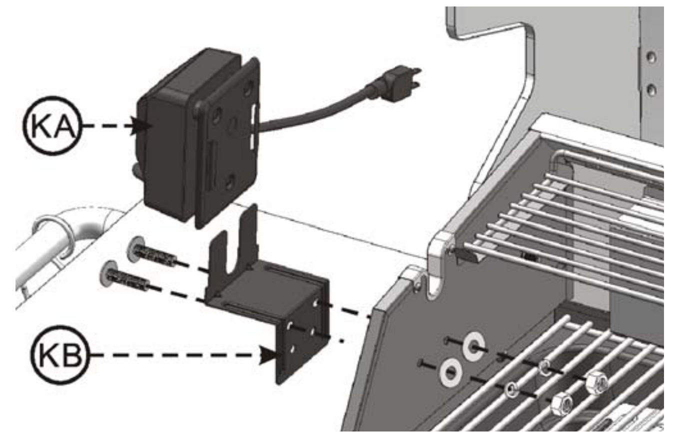
a) Raccordez le tuyau flexible, connecteur de dégagement rapide, et la valve de la conduite de gaz comme montré sur le diagramme.Raccordez l'autre extrémité du tuyau à la valve du bruleur latéral





Etape numéro 17 (Assemblage des accessories du tournebroche. Optionnel)

a) Glissez les deux ensemble de fourchettes (KD), Contrepoids (Kf) et Collet (KE) sur la tige du tournebroche (KC) dans l'ordre.



Etape numéro 18 (Installation du moteur detournebroche. Optionnel)

a) Démontez les deux vis préinstallées sur le support à du moteur (KB).
b) Alignez les trous sur le support à du moteur (KB) avec les trous sur le côté gauche du carter principal.
c) Insérez un boulon avec une rondelle plate, une rondelle frein, et un écrou dans chaque trou et serrez avec le tournevis fourni.
d) Installez le moteur du tournebroche (KA) en l‘ insérant dans la fente du support à moteur.

Etape numéro 19 (Installation de la trousse de tournebroche. Optionnel)

a) Insérez la tige du tournebroche dans le moteur à tournebroche.
b) Assurez-vous que le collet au bout du tournebroche est placé sur le mur latéral du carter principal.
c) Serrez la vis sur le collet à la main.

Note : Assurez-vous la tige ne se retire pas du moteur lors du fonctionnement.

Aperçu du barbecue entièrement assemblé



Mode d’emploi du barbecue



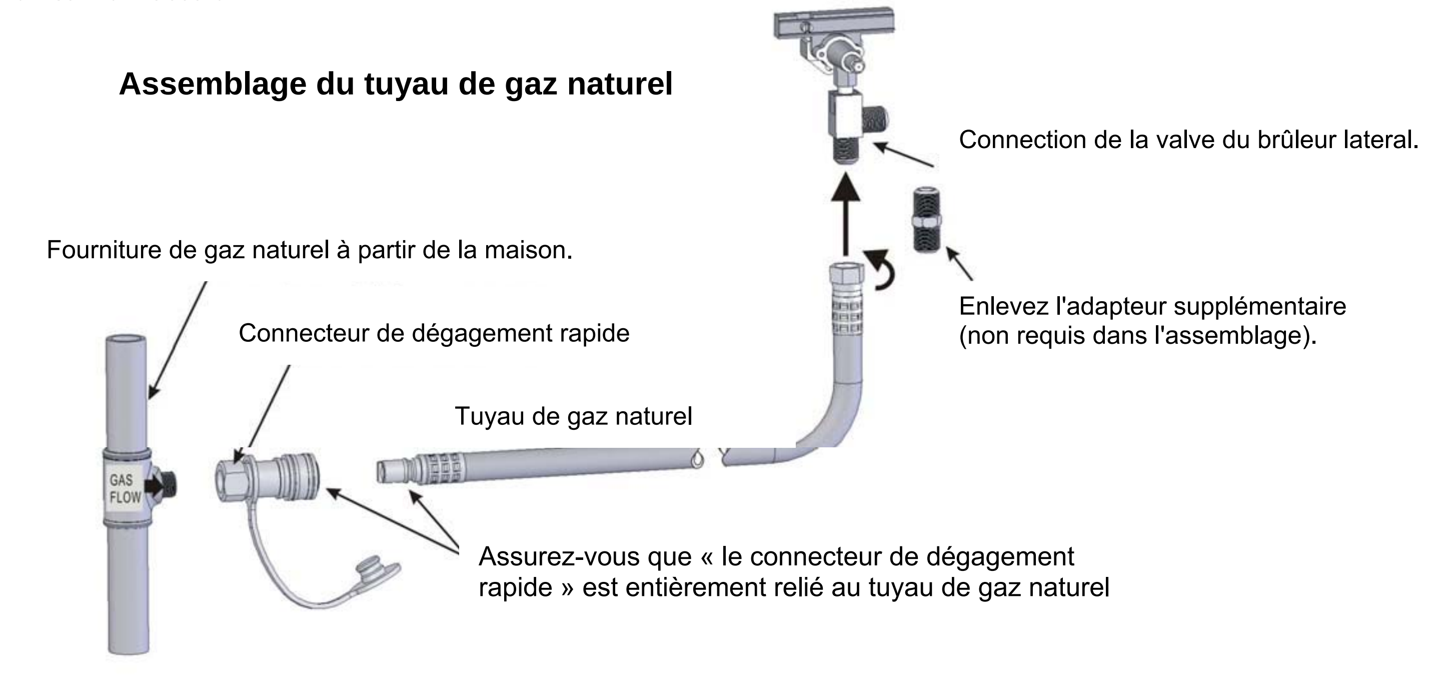
Mise en garde:

Utilisez uniquement le régulateur fourni. Si vous avez besoin d’une pièce de rechange, communiquez avec notre service à la clientèle. L’utilisation de pièces non autorisées peut créer des conditions et un environnement dangereux.

Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel à une pression de 7 pouces de colonne d’eau. Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel, car la pression d’alimentation du gaz naturel varie d’une région à l’autre. Pour installer le tuyau d’alimentation du barbecue, consultez le Code du bâtiment de votre région ou communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel ou un installateur qualifié.
Il est recommandé d’installer une valve sur le tuyau d’alimentation en gaz naturel.
* À l’extérieur, la valve doit être installée entre le mur et le raccord rapide, ou avant que le tuyau entre dans le sol.
* À l’intérieur, la valve doit être installée sur le tuyau d’embranchement, à un endroit où elle sera facilement accessible.
Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d’étanchéité qui résiste au gaz naturel. Assurez-vous qu’au moins trois ou quatre des filets sont couverts.
Ne stockez jamais ou employez l'essence ou toute autre substance volatile à proximité de ce gril.

Connection du gaz naturel

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d’étanchéité qui résiste au gaz naturel. Raccordez une extrémité du tuyau flexible au brûleur latéral.Raccordez l’autre extrémité du tuyau à la valve manuelle de la conduite de gaz en utilisant un raccord.



Si le système d’alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de surpression, le barbecue doit être débranché si la pression dépasse 1, 2 lb/po2 (3,5 kPa).
Si le système d’alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de basse pression, le barbecue doit être débranché si la pression est inférieureà 1,2 lb/po2 (3,5 kPa).

Mise en garde : les valves des brûleurs sont réglées à l’usine pour l’alimentation au gaz naturel.Vous devez communiquer avec votre détaillant si vous voulez alimenter le barbecue avec un autre type de gaz.



DANGER:

Pour prévenir le risque d’incendie ou d’explosion lorsque vous tentez de déceler les fuites :

1. Vérifiez toujours les fuites de la façon indiquée à la page 16 avant d'allumer le barbecue ou chaque fois qu'une bouteille est raccordée et prête à utiliser.
2. Ne fumez pas et n'acceptez pas la présence d’autres sources d’inflammation sur les lieux lorsque vous vérifiez les fuites.
3. Effectuez la vérification des fuites à l’extérieur dans un endroit bien ventilé.
4. N’utilisez pas d’allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
5. N’utilisez pas le barbecue tant que toutes les fuites n’ont pas été colmatées. Si vous ne pouvez colmater une fuite, débranchez immédiatement l’alimentation et appelez un service de réparation d’appareils au gaz ou votre fournisseur local

de gaz.

Vérification des fuites

1. Préparez de 60 à 90 ml (de 2 à 3 oz) de solution pour la vérification des fuites en mélangeant une part de savon à vaisselle liquide et trois parts d'eau.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position « OFF ».
3. Vaporisez la solution sur le raccord entre la vanne de la bouteille et le régulateur. (Voir le schéma ci-contre).
4. Examinez la solution sur le raccord et recherchez la présence de bulles. S'il n'y a pas de bulles, le raccord est sécuritaire. .
5. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Passez à l'étape 6.
6. Déconnectez le régulateur de la bouteille, puis rebranchez-le. Assurez-vous que le raccord est sécuritaire.
7. Vérifiez de nouveau à l'aide de la solution savonneuse.
8. Si vous continuez à voir des bulles, remplacez le tuyau connecteur de dégagement rapide ou/et de gaz naturel.

Allumage du barbecue



DANGER:

L'omission d'ouvrir le couvercle pendant l'allumage des brûleurs du barbecue ou le fait de ne pas attendre cinq minutes pour permettre aux gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas peut entraîner une explosion pouvant causer des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT:

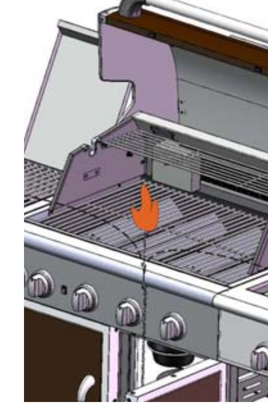
Pour éviter des blessures, ne gardez jamais votre tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux.

Brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur.

   AVERTISSEMENT: Une tentative d'allumer un brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion. Assurez-vous que rien ne fait obstacle à la circulation de l'air vers l'unité de gaz. Des araignées ou autres insectes peuvent faire leur nid dans le tube du brûleur et en bloquer l'orifice. Un tube de brûleur obstrué peut causer un feu sous l'appareil.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position d'arrêt (OFF).
3. Ouvrez le valve du gaz naturel.
4. N'allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit :
   Pour allumer les brûleurs,enfoncez un des boutons de contrôle à la fois et tournez le vers la positon <<max>> jusqu' à ce que cous entendiez un dèclic. (Voir le schéma ci-contre).le dèclic indique que l'ignition est active.Si le brûleurs ne s'allûme pas, répétez 2 ou 3 fois. Si le brûleurs ne s'allûme pas dans 5 secondes,remettez le bouton a la position <<fermée>> fermée et attendez 5 minutes avant de d'essayer à nouveau..Pour allumer le restant des brûleurs, répétez le meme procedure pour le brûleur adjacent et continuez danz l'ordre.
5. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage des brûleurs principaux à l'aide du bâton allumeur



1. Insérez une allumette sur le porte-allumette attaché dans le tiroir et allumez-la.
2. Une fois l'allumette allumée, insérez la flamme par le trou de la pièce centrale du barbecue afin d'atteindre les orifices du brûleur. (Voir le schéma ci-contre).
3. Appuyez sur le bouton de la vanne et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s'allumer. Pour allumer d'autres brûleurs, au besoin, répétez les mêmes étapes en commençant par le brûleur adjacent et en les allumant dans l'ordre.
4. Réglez les brûleurs à la température de cuisson désirée.

Précautions:

1. Après avoir procédé à l'allumage, examinez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.
2. Si la flamme du brûleur s'éteint pendant que l'appareil est en marche, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Ouvrez le couvercle et laissez le gaz s'échapper pendant au moins 5 minutes avant de procéder de nouveau à l'allumage.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, faites-le fonctionner pendant environ 15 minutes en maintenant le couvercle fermé et en réglant le bouton de commande du gaz à la position élevée (HIGH), de façon à entraîner un nettoyage thermique des pièces internes et à dissiper l'odeur provenant du processus de fabrication et de la peinture.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables. Ceux-ci pourraient

endommager certaines pièces du barbecue et provoquer un incendie.

Brûleur latéral

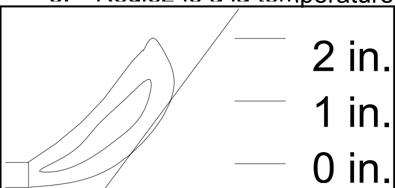
1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert pendant que le brûleur est allumé.
2. Assurez-vous que le bouton de commande est à la position d'arrêt (OFF).
3. Ouvrez le valve du gaz naturel.

Appuyez et tournez le bouton de commande à la position élevée (HIGH).Appuyez sur le bouton d'allumage et le brûleur devrait s'allumer.Si le brûleur ne s'allume pas, appuyez sur le bouton d'allumage à quelques reprises.Si le brûleur ne s'allume toujours pas après 5 secondes, tournez le bouton de commande à la position d'arrêt (OFF),
attendez 5 minutes et répétez les étapes d'allumage.

4. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage du brûleur latéral à l'aide du bâton allumeur

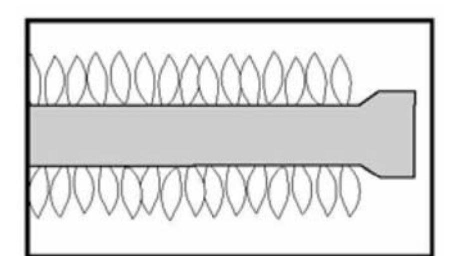
1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert pendant que le brûleur est allumé.
2. Retirez le bâton allumeur et fixez une allumette à son extrémité. Allumez l'allumette.
3. Une fois l'allumette allumée, maintenez la flamme à proximité des orifices du brûleur.
4. Appuyez le bouton de commande et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée (HIGH). Le brûleur devrait immédiatement s'allumer.
5. Réglez-le à la température de cuisson désirée.



Examinez la hauteur de la flamme une fois le brûleur allumé.
La flamme devrait être bleu-jaune et d'une hauteur variant entre 2,54 cm et 5 cm (1 po et 2 po).

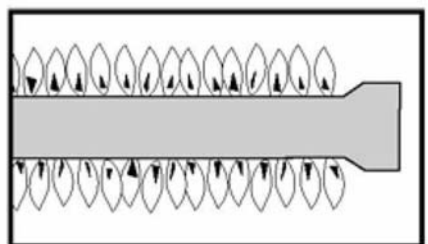
Vérifiez que le brûleur est bien allumé et que la combustion est appropriée (voir les figures A, B et C ci-dessous). Si la combustion est anormale, consultez la section *Dépannage* à la page 20 pour des mesures correctives.

FIG. A



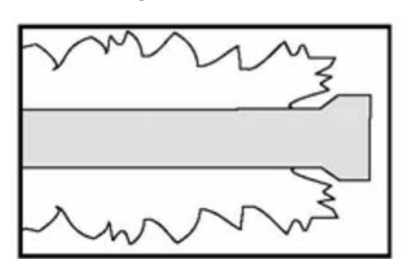
Combustion normale : faibles flammes bleues dont les extrémités sont jaunes et mesurant de 2,54 cm à 5 cm (1 po à 2 po).

FIG. B



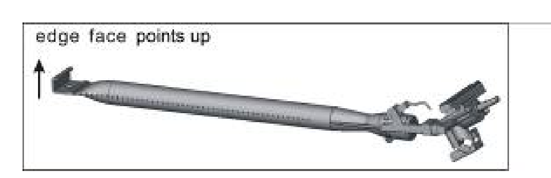
Combustion déréglée : flammes bleues fortes et bruyantes – trop d'air.

FIG.

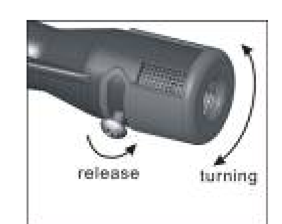


Combustion faible : flammes jaunes vacillantes – pas assez d'air.

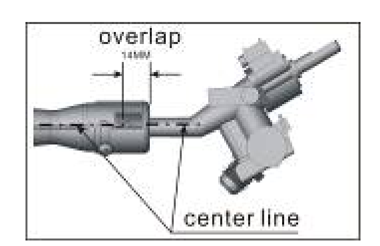
Installation et réglage du brûleur



Pour l'installation du brûleur, son extrémité doit pointer vers le haut.



1. Dévissez la vis du tube du diffuseur.
2. Réglez la flamme en tournant la bague située sur la tête du tube du diffuseur.
3. Serrez la vis et assurez-vous qu'elle est fixée.



1. Faites chevaucher de 1,98 cm (0,78 po) le tube du diffuseur et la buse lors de l'assemblage.
2. Maintenez alignés le centre du tube du diffuseur et celui de la buse.

Allumer le brûleur infrarouge

1. Ouvrir le couvercle avant d'allumer le brûleur.
2. S'assurer que le bouton de contrôle est à la positon fermé (off).
3. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz propane liquide de la bonbonne.
4. Appuyer sur le bouton de contrôle et le tourner iusqu' à la position MAX.Une fois allumée,observer la plaque en céramique sur le brûleur:elle devrait être chaude dans les 5 à 10 secondes et devrait devenir rouge dans les 2 à 3 minutes.
5. Si le brûleur ne s'allume pas lors de la première tentative,mettre le bouton de contrôle à la position fermé (off) et attendre 5

minutes pour que le gaz se dissipe,puis essayer d'allumer à nouveau.Si la flamme s'éteint lors du fonctionnement du brûleur,fermer immédiatement le gaz et ouvrir le couvercle pendant environ 5 minutes pour que le gaz se dissipe.Essayer d'allumer à nouveau.

6. Nettoyer votre barbecue après chaque usage.NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou inflammeables au risque d'endommager les pièces de ce produit et de provoquer un incendie.Nettoyer avec de l'eau savonneuse.

Observer la chaleur et la couleur du brûleur infrarouge en céramique une fois allumé

- LI se peut que la flamme du brûleur infrarouge soit visible dans une zone ombragée.
- Une fois allumé,le brûleur devrait être chaud dans les 5 à 10 secondes et il devrait devenir rouge dans les 2 à 3 minutes environ.

Montées de flammes

Des montées de flammes se produisent parfois lorsque les aliments dégouttent sur la plaque de distribution de la chaleur ou les brûleurs. Un minimum de flammes est normal et souhaitable, puisqu'elles aident à donner un goût unique aux aliments cuits au barbecue. Il est cependant nécessaire de contrôler l'intensité des montées de flammes afin de diminuer les risques d'incendie et d'éviter de brûler ou de cuire inégalement les aliments.


AVERTISSEMENT :

Surveillez toujours attentivement le barbecue lorsqu'il est allumé. Réglez l'intensité des flammes à faible (LOW) ou à arrêt (OFF) si les montées de flammes s'intensifient.

Éteindre les brûleurs

1. Tournez toujours le bouton de commande du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée (HIGH), puis appuyez le bouton et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Ne tournez jamais le bouton de commande sans l'enfoncer, cela pourrait l'endommager.
2. Tournez promptement la fourniture de gaz à la position "FERME" à la valve du gaz naturell.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit

- Les nouveaux régulateurs sont munis d'un dispositif de sécurité qui restreint l'alimentation en gaz en cas de fuite. L'utilisation non sécuritaire du barbecue peut cependant activer le dispositif de sécurité sans qu'il y ait fuite de gaz.
- Un soudain coupé de l'écoulement de gaz se produit typiquement si vous ouvrez la valve de gaz naturel rapidement, ou si un ou plusieurs des boutons de commande du brûleur est en position d'ouverture en ouvrant la valve de gaz naturel.
- Ce procédé efficace avec le gaz naturel.
- Pour vous assurer que le procédé est appliqué efficacement et de façon sécuritaire, veuillez suivre attentivement ces instructions :
    1. Fermez la valve de la conduite de gaz naturel
    2. Tournez tous les boutons de commande de brûleur à la position d'arrêt (OFF).
    3. Deconnectez le régulateur de l`admission de gaz.
    4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
    5. ournez les boutons de commande du brûleur à la position élevée (HIGH).
    6. Attendez au moins une (1) minute.
    7. Tournez les boutons de commande à la position d'arrêt (OFF).
    8. Attendez au moins cinq (5) minutes.
    9. Reconnectez le régulateur à la fourniture de gaz naturel.
    10. Tournez lentement la valve du gaz naturel à ¼ à la fois et ayez la valve toute la voie ouverte
    11. (Assurez-vous que le couvercle soit ouvert pour ce qui suit.) Pour les barbecues munis d'un bouton d'allumage, tournez UN SEUL bouton de commande de brûleur avant à la position élevée (HIGH). Allumez le barbecue en appuyant sur le bouton d'allumage. Pour les barbecues à allumage automatique, appuyez le bouton de commande désiré et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'allumage.
    12. Une fois le premier brûleur avant allumé, tournez les autres boutons de commande à la position élevée (HIGH). **Si votre barbecue est muni de plus de deux brûleurs, mettez-les en marche UN À LA FOIS.
    13. Une fois tous les brûleurs avant ouverts, fermez le couvercle du barbecue.
    14. Attendez de 10 à 15 minutes; la température devrait atteindre de 204,4 °C à 232,2 °C (de 400 °F à 450 °F).

Entretien

IMPORTANT : Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le couvrir, afin de prévenir la corrosion causée par la condensation.

 **Mise en garde:**

Le nettoyage et l'entretien du barbecue doivent toujours se faire une fois que celui-ci est refroidi, Avec la fourniture en combustible arrêté au cadran de commande et au tuyau de gaz naturel débranché.NE nettoyez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagerait le fini.

Nettoyage

En procédant au brûlage après chaque utilisation du barbecue (pendant environ 15 minutes), vous préviendrez l'accumulation d'une trop grande quantité de résidus de nourriture.

Produits de nettoyage recommandés :

Savon à vaisselle liquide doux
Eau chaude
Tampon à récurer en nylon
Brosse métallique
Trombone
Couteau à mastiquer ou grattoir
Air comprimé

N'utilisez PAS de produits nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures

Utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude pour nettoyer. Rincez soigneusement à l'eau.

Surface intérieure

Si les parois intérieures du couvercle du barbecue présentent l'aspect de la peinture qui s'écaille, c'est que les résidus de graisse cuite ont été transformés en carbone et se décollent. Nettoyez-les soigneusement à l'aide d'une puissante solution de savon à vaisselle liquide et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement.

Parois intérieures du fond du barbecue : Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'un tampon à récurer. Nettoyez à l'aide d'une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Grilles de cuisson : Les grilles de porcelaine ont une composition proche de celle du verre. Elles doivent être manipulées avec soin. Utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux ou de bicarbonate de soude et d'eau chaude pour les nettoyer. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les taches rebelles. Rincez à l'eau.

Plaques de distribution de la chaleur : Nettoyez les résidus à l'aide d'une brosse métallique et lavez à l'eau savonneuse. Rincez à l'eau.

Bac ramasse-graisse : Videz périodiquement le bac et utilisez une solution de savon à vaisselle liquide doux et d'eau chaude pour le nettoyer.

Nettoyage de l'ensemble de brûleur

1. Arrêtez le gaz aux boutons de commande et à la valve de gaz naturel.
2. Retirez les grilles de cuisson et la plaque de distribution de la chaleur.
3. Retirez le bac ramasse-graisse.
4. Retirez le brûleur en dévissant l'écrou situé sous le « pied » du brûleur à l'aide d'un tournevis et de pinces.
5. Soulevez le brûleur et éloignez-le de l'orifice du robinet de gaz.
6. Nettoyez l'entrée du brûleur (le tube du diffuseur) à l'aide d'air comprimé ou d'une petite brosse à bouteille.
7. Enlevez tous les résidus d'aliments et les saletés de la surface extérieure du brûleur.
   Nettoyez tout orifice obstrué à l'aide d'une broche rigide (tel qu'un trombone déplié).

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention - solution
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du bouton de commande ou de l'allumeur.	1. Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. 2. L'électrode ou les brûleurs sont mouillés. 3. L'électrode est fissurée ou fendue. Des étincelles sont visibles à la fissure. 4. Un fil est mal raccordé ou est déconnecté.	1. Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'alcool à friction. 2. Essuyez avec un chiffon. 3. Remplacez l'électrode. 4. Reconnectez le fil ou remplacez l'ensemble électrode et fil.

Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette.	1. Il n'y a pas d'alimentation en gaz. 2. L'écrou de raccord et le détendeur-régulateur ne sont pas raccordés. 3. L'alimentation en gaz est obstruée. 4. La connexion est rompue entre le brûleur et le robinet. 5. Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur. 6. Les orifices du brûleur sont obstrués.	1. Vérifiez si la fourniture de gaz naturel fonctionne. Sinon, appelez votre compagnie de fourniture de gaz locale. Si la bonbonne de gaz naturel fonctionne, référez-vous **au procédé de remise de soupape de sûreté d'écoulement excessif à la page 16.** 2. Tournez l'écrou de raccord d'un demi-tour à trois quarts de tour de plus, jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé. Serrez UNIQUEMENT à la main; n'utilisez pas d'outils. 3. Nettoyez les tubes du brûleur. Vérifiez si des tuyaux sont pliés. 4. Reconnectez le brûleur et le robinet. 5. Nettoyez le diffuseur. 6. Nettoyez les orifices du brûleur.
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite.	1. Il n'y a plus de gaz. 2. Le dispositif d'excès de débit a peut-être été activé.	1. Appelez votre compagnie locale 2. Consultez la section **« Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit »** à la page 16.
Combustion irrégulière. La flamme ne se propage pas sur toute la longueur du brûleur.	1. Les orifices du brûleur sont obstrués.	1. Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orangée.	1. Le nouveau brûleur contient des résidus d'huile. 2. Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur. 3. Il y a des résidus de nourriture, de la graisse ou du sel sur le brûleur. 4. Le diffuseur reliant le robinet et le brûleur est mal aligné.	1. Fermez le couvercle du barbecue et faites-le chauffer pendant 15 minutes. 2. Nettoyez le diffuseur. 3. Nettoyez le brûleur. 4. Assurez-vous que le diffuseur du brûleur est bien connecté au robinet.

La flamme s'est éteinte.	1. Il y a des vents violents 2. Les réserves de gaz propane sont faibles. 3. La soupape d'excès de débit a été activée.	1. Tournez le barbecue pour bloquer le vent ou augmentez l'intensité de la flamme. 2. Appelez votre compagnie locale 3. Consultez la section « **Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit** » à la page 16.
Montée de flammes	1. Accumulation de graisse 2. Trop de gras dans les viandes 3. La température de cuisson est trop élevée.	1. Nettoyez le barbecue. 2. Enlevez la graisse des viandes avant de les faire cuire. 3. Ajustez (réduisez) la température en conséquence.
Feu de graisse persistant	1. La graisse est emprisonnée par les accumulations de nourriture autour du système du brûleur.	1. Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Coupez l'alimentation provenant de la bouteille de propane. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes

		les pièces.
Retour de flamme (feu dans les tubes de brûleur)	1. Le brûleur ou ses tubes sont obstrués.	1. Nettoyez le brûleur et ses tubes.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	1. Le couvercle est fait en acier inoxydable et n'est pas peint.	1. Les accumulations de graisse ont été cuites et transformées en carbone, et elles s'écaillent. Nettoyez soigneusement.
Flamme irrégulière	1. Mauvaise circulation de l'air Les lammes normales sont bleues avec des extrémités jaunes, et elles mesurent 1,27 cm (½ po). Pas assez d'air : flammes vacillantes jaunes ou orangées. Trop d'air : flammes bleues bruyantes.	Si les flammes sont jaunes ou orangées, ouvrez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. Si les flammes sont bleues et bruyantes, fermez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. *Les modèles fonctionnant au propane doiventêtre ouverts d'au moins 3 mm (1/8 po). *Les modèles fonctionnant au gaz naturel doivent être ouverts d'au moins 1,5 mm (1/16 po).

Programme de garantie

Une **preuve d'achat** est requise pour se prévaloir du programme de garantie, lequel prend effet à compter de la date d'achat. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront payer les pièces ainsi que les frais de transport et de manutention.

Garantie complète de 30 jours
Pendant les 30 jours suivant la date d'achat, toute pièce manquante sera remplacée sans frais sur présentation d'une preuve d'achat valide.

Garantie limitée
Garantie limitée de cinq (1) ans sur les tubes de brûleur en acier inoxydable.
Garantie limitée d'un (1) an sur toutes les pièces endommagées nécessaires au fonctionnement du barbecue au gaz.

Dispositions de la garantie :
- La présente garantie est non transférable et ne couvre pas les défaillances résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une installation ou d'un entretien inadéquats.
- La présente garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs et des coûts de main-d'œuvre.
- La présente garantie ne couvre pas les ébréchures et les égratignures sur les surfaces en porcelaine ou peintes, ni la corrosion et la décoloration causées par une mauvaise utilisation, un manque d'entretien, un milieu hostile, un accident, une transformation du produit, un emploi abusif ou une négligence.
- La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques qui entraînent une ébréchure des pièces en porcelaine, ou tout dommage causé aux autres composants utilisés dans le cadre de l'installation ou de l'utilisation du barbecue au gaz.

L'acheteur initial est responsable des frais de transport et de manutention pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. Les clients qui ne peuvent fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après

l’échéance de la garantie devront également payer les pièces.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas la limitation ou l’exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que ces limitations et exclusions pourraient ne pas s’appliquer à vous. La présente garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d’autres droits, qui varient d’un État ou d’une province à l’autre.

Si vous avez des questions concernant le produit ou la garantie, veuillez nous écrire au service@bbqtek.com, ou téléphoner à notre service à la clientèle au 1-877-885-8225, entre 7 h et 16 h (HNP), du lundi au vendredi.

Distribué par :

R. 507 Eking Building, Shida Road, Liaobu Town, Dongguan City, China

Imprimé en Chine